



Panamei[®] SEAFOOD



Select line	4
<i>Línea Select</i>	
Fish	8
<i>Pescado</i>	
Shrimp	14
<i>Camarón</i>	
Conch, Scallops & Lobster	20
<i>Carrucho, Vieiras y Langosta</i>	
Mussels & Clams	22
<i>Mejillones y Almejas</i>	
Crab & Crawfish	23
<i>Cangrejo y Crawfish</i>	
Salted Fish	24
<i>Pescado Salado</i>	
Seafood Mix	26
<i>Mariscada</i>	
Octopus	28
<i>Pulpo</i>	
Squid	29
<i>Calamar</i>	
Smoked Salmon	30
<i>Salmón Ahumado</i>	
Surimi & Canned Tuna	32
<i>Imitación de Cangrejo y Atún Enlatado</i>	
Breaded Products	33
<i>Productos Empanados</i>	
Fresh Products	34
<i>Productos Frescos</i>	
Foodservice and Display Ready	36
<i>Empaques para Display y Foodservice</i>	
Quality Assurance	38
<i>Políticas de Calidad</i>	
Marketing	42
<i>Mercadeo</i>	
US Distribution & Export Markets	46
<i>Distribución en Estados Unidos y Mercados de Exportación</i>	

MORE THAN JUST SEAFOOD

MÁS QUE PESCADOS Y MARISCOS



Our commitment to you.

For us, Panamei is really more than just seafood. It's a love and respect for the aquatic ecosystem and for the food it provides. It's an awareness and drive that helps us preserve one of the world's most valuable resources and the people who dedicate their lives to it.

Our partnerships throughout the globe are a result of decades of experience and strong commitment to responsible fishing and aquaculture and to sourcing the highest quality seafood, today and for future generations.

Panamei is not just a brand: it's a program designed to make a splash in your seafood aisle, bringing variety and convenience to the market and engaging with consumers to promote healthy eating and cooking at home.

Nuestro compromiso con usted.

Para nosotros, Panamei es más que una línea de mariscos. Es el amor y el respeto por el ecosistema acuático y por la comida que nos ofrece. Nuestra conciencia nos impulsa a preservar uno de los recursos más valiosos del mundo y a proteger a las personas que dedican su vida a trabajar con estos recursos.

Nuestras alianzas globales son el resultado de décadas de experiencia y el compromiso sólido con la pesca y la acuicultura responsables y el abastecimiento de productos de calidad, para el día de hoy y para las generaciones futuras.

Panamei no se limita a ser una marca: es un programa diseñado para captar la atención de sus clientes en la sección de mariscos de su tienda, ofreciendo variedad y conveniencia al mercado e interactuando con los consumidores para promover la alimentación y la cocina saludables en el hogar.



Taking action for
a brighter future
through sustainable
practices



Tomando medidas
para un mejor futuro
a través de prácticas
sostenibles



SELECT }

PREMIUM QUALITY LINE
LINEA DE PRODUCTOS PREMIUM



Responsible sourcing is a journey and a destination El abastecimiento responsable es un viaje y un destino

Panamei encompasses a passion for the ocean and for the culinary experiences it provides.

Our Select line of seafood is sourced from some of the most responsible fisheries around the world dedicated to provide premium quality products.

Always committed to ethically sourced sustainable products, we strive to deliver the finest seafood products for your dining pleasure.

Panamei se destaca por su pasión por el océano y las experiencias culinarias que nos ofrece.

Nuestra línea Select incluye mariscos y pescados provenientes de algunas de las industrias pesqueras más responsables del mundo, dedicadas a ofrecer productos de primera calidad.

Manteniendo nuestro compromiso con el medio ambiente, nos esforzamos por ofrecer alimentos sostenibles y obtenidos de manera ética, para su deleite gastronómico.

CERTIFICATIONS THAT MATTER

Las certificaciones más relevantes



Best Aquaculture Practices

A global program that ensures aquaculture is done responsibly

Programa global que asegura métodos de acuicultura responsable.

Sourced from the most responsible fisheries around the world
Procedente de las industrias pesqueras más responsables del mundo



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Mahi Mahi Portions <i>Porciones de dorado</i>	All Natural, Boneless, Skinless, IVP <i>Natural, Sin Espinas, Sin Piel</i>	Indonesia, Peru, Vietnam, Ecuador, Taiwan	20 x 1lb	6-65072-64039-6	10-6-65072-64039-3
Tilapia Fillets <i>Filetes de Tilapia</i>	All Natural, Boneless, Skinless, IVP <i>Natural, Sin Espinas, Sin Piel</i>	Colombia	10 x 1lb	6-65072-64237-6	10-6-65072-64237-3
Whole Tilapia <i>Tilapia Entera</i>	All Natural, Gutted, Scaled <i>Natural, Eviscerado, Sin Escamas</i>	Colombia	10 x 3lb	6-65072-02006-8	10-6-65072-02006-5
Snapper Portions <i>Porciones de Chillo (Pargo)</i>	All Natural, Boneless, Skin-on, IVP <i>Natural, Sin Espinas, Con Piel</i>	Indonesia	10 x 1.5lb	6-65072-02017-4	10-6-65072-02017-1
Grouper Fillets <i>Filetes de Mero</i>	All Natural, Boneless, Skinless, IVP <i>Natural, Sin Espinas, Sin Piel</i>	Mexico, Indonesia	12 x 12oz	6-65072-64040-2	10-6-65072-64040-9
Branzino Fillets <i>Filetes de Lubina</i>	Skin-on, Boneless, IVP <i>Con Piel, Sin espinas</i>	Turkey	20 x 1lb	6-65072-64362-5	10-6-65072-64362-2



Fishery Improvement Project

Also known as FIP, is a globally monitored effort to improve the sustainability of a fishery

También conocido como FIP, se encarga de supervisar y mejorar la sostenibilidad de las industrias pesqueras



Marine Stewardship Council (MSC)

A global, science-based nonprofit dedicated to ending overfishing and promoting sustainable fishing practices worldwide

Organización sin fines de lucro dedicada a abolir la pesca indiscriminada y a promover la pesca sostenible a nivel mundial

SELECT }

PREMIUM QUALITY LINE
LINEA DE PRODUCTOS PREMIUM

Quality and Convenience
Calidad y practicidad



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Salted Cod Fillets <i>Filetes de Bacalao Salado</i>	All-Natural, Salted, Boneless, Skinless <i>Natural, Salado, Sin Piel, Sin Espinas</i>	China	20 x 1lb	6-65072-64267-3	10-6-65072-64267-0
			12 x 2lb	6-65072-64268-0	10-6-65072-64268-7
Cooked Mussel Meat <i>Carne de Mejillones Cocidos</i>	All-Natural, IQF, Certified Organic, BAP <i>Natural, Cong. Individual, Cert. Orgánico, BAP</i>	Chile	20 x 1lb	6-65072-64185-0	10-6-65072-64185-7
Kanikama	Surimi (Imitation Crab Sticks) <i>Imitación de Cangrejo</i>	Indonesia	20 x 1.1 lb	6-65072-64266-6	10-6-65072-64266-3
Crab Claw Meat <i>Carne de Cangrejo</i>	Pasteurized, Hand Picked <i>Pasteurizada, Seleccionada a mano</i>	Indonesia	12 x 1lb	6-65072-00191-3	10-6-65072-00191-0

CERTIFICATIONS THAT MATTER

Las certificaciones más relevantes



NFI Crab Council

Helping sustainability for crabs, fishing communities and fishermen around the world

Promoviendo la pesca sostenible del cangrejo y apoyando a las comunidades pesqueras.



All-Natural Shrimp, no additives Camarón Natural, sin aditivos



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	SIZE TAMAÑO	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Cooked Shrimp Camarón Cocido	All Natural - Peeled, Deveined, Tail-On Natural - Pelado, Desvenado, Con Cola	26/30	Indonesia, India	10 x 1.5 lb	6-65072-64359-5	10-6-65072-64359-2
Raw Shrimp Camarón Crudo	All Natural - Peeled, Deveined, Tail-On Natural - Pelado, Desvenado, Con Cola	16/20	Indonesia, India	10 x 1.5 lb	6-65072-64360-1	10-6-65072-64360-8
	All Natural - EZ-Peel Natural - Fácil de Pelar	16/20	Indonesia, India	10 x 1.5 lb	6-65072-64361-8	10-6-65072-64361-5

Sustainable Fisheries Partnership

SFP maintains a sustainability overview of those seafood sectors that are most important to the seafood industry

SFP observa la sostenibilidad de los sectores más importantes en la industria pesquera a nivel mundial



The Safe Quality Food (SQF)

Food safety & quality program designed to meet industry, customer, and regulatory requirements for all sectors of the food supply chain

Programa que cumple con todos los requerimientos de calidad e inocuidad en la industria de alimentos y a lo largo de la cadena de distribución

FISH }

PORTIONS

PORCIONES DE PESCADO



Seared Atlantic Salmon over Tartar

Cobia sellada con salsa tartar

2 Atlantic Salmon Portions
3 tsp Italian seasoning
2 tbsp olive oil
1 tbsp butter
1 lemon (juiced)
Salt and pepper (to taste)
½ cup tartar sauce

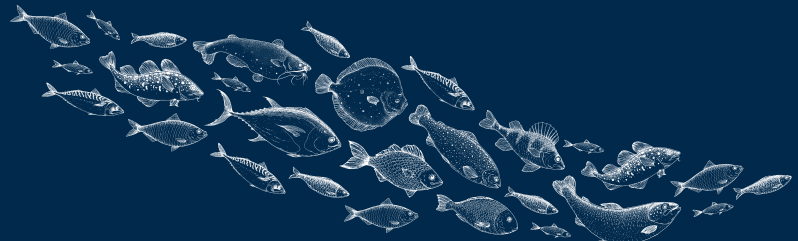
2 porciones de Salmón del Atlántico
3 cdtas de sazón italiana
2 cdas de aceite de oliva
1 cda de mantequilla
1 limón (el jugo)
Sal y pimienta al gusto
½ taza de salsa tartar

Season the salmon portions with the Italian seasoning, salt and pepper. Heat olive oil in a pan over medium-high heat. Sear for about 3 minutes each side, until it forms a crust, and the fish is opaque. Lower the temperature and add the butter, and right after it melts add the lemon juice. Prepare the plate by spreading the tartar sauce and set the salmon on top.

Cubrir las porciones de salmon con la sazón italiana, sal y pimienta. Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto. Dorar durante unos 3 minutos por cada lado, hasta que se forme una costra y el pescado esté opaco. Reducir la temperatura y agregar la mantequilla; después de que se derrita agregar el jugo de limón. Preparar el plato con salsa tartar en el fondo para servir el salmón.

TASTE & TEXTURE OF FISH

Sabor y textura del pescado



Fish Portions

Porciones de Pescado



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Cod Portions Porciones de Bacalao	Skinless, Boneless, IVP Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío	China	20 x 1lb	6-65072-64086-0	10-6-65072-64086-7
Corvina Portions Porciones de Corvina	Skinless, Boneless, IVP Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío	Ecuador	20 x 1lb	6-65072-64355-7	10-6-65072-64355-4
Tuna Portions Porciones de Atún	Skinless, Boneless, IVP, CO-Treated Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío, Tratado CO	Vietnam, Indonesia	20 x 1lb	6-65072-00850-9	10-6-65072-00850-6
Atlantic Salmon Portions Porciones de Salmón	Skin-on, Boneless, IVP Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío	Chile	20 x 1lb	6-65072-64261-1	10-6-65072-64261-8
Keta Salmon Portions Porciones de Salmón	Skinless, Boneless, IVP Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío	China, USA	20 x 1lb	6-65072-53005-5	10-6-65072-53005-2
			10 x 2lb	6-65072-64061-7	10-6-65072-64061-4
Pink Salmon Portions Porciones de Salmón	Skinless, Boneless, IVP Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío	China, USA	20 x 1lb	6-65072-64317-5	10-6-65072-64317-2
			10 x 2lb	6-65072-64316-8	10-6-65072-64316-5

A wide range of culinary possibilities

Not all fish are the same. There are many species and presentations available to consumers, therefore, a variety of flavors and textures that make a difference in the way it tastes and the recommended preparation or cooking methods.

From delicate to firm texture and from mild to strong flavor; Panamei has a perfect option for each preference.

FISH } FILLETS

FILETES DE PESCADO

Fish Fillets

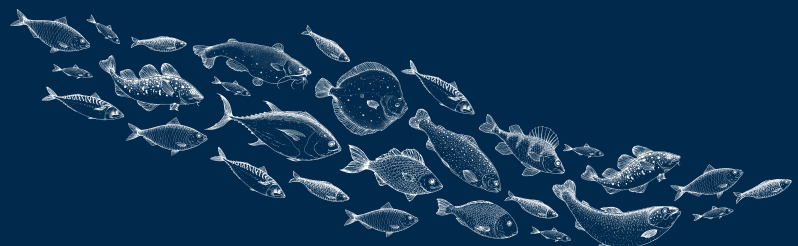
Filetes de Pescado



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Flounder Fillets <i>Filetes de Lengado</i>	Skinless, Boneless, IVP <i>Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al vacío</i>	China	20 x 1lb	6-65072-01071-7	10-6-65072-01071-4
Hake Fillets <i>Filetes de Merluza</i>	Skin-on, Boneless, IQF <i>Con Piel, Sin Espinas, Congelado Individual</i>	Ecuador, Chile	12 x 2lb	6-65072-00479-2	10-6-65072-00479-9
Pollock Fillets <i>Filetes de Abadejo</i>	Skinless, Boneless, IQF <i>Sin Piel, Sin Espinas, Congelado Individual</i>	China, USA	10 x 2lb	6-65072-00432-7	10-6-65072-00432-4
Ocean Perch Fillets <i>Filetes de Chillo del Atlántico</i>	Skin-on, Boneless, IVP <i>Con Piel, Sin Espinas, Emp. al vacío</i>	China	20 x 1lb	6-65072-00434-1	10-6-65072-00434-8

TASTE & TEXTURE OF FISH

Sabor y textura del pescado





Fish Fillets & Nuggets

Filetes y Trozos de Pescado



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Tilapia Fillets <i>Filetes de Tilapia</i>	Skinless, Boneless, CO-Treated, IVP <i>Sin Piel, Sin Espinas, Emp. al Vacío, Tratado CO</i>	China	20 x 1lb	6-65072-00435-8	10-6-65072-00435-5
			10 x 2lb	6-65072-00032-9	10-6-65072-00032-6
			10 x 4lb	6-65072-01029-8	10-6-65072-01029-5
Swai Fillets <i>Filetes de Basa</i>	Skinless, Boneless, Well-Trimmed, IVP <i>Sin Piel, Sin Espinas, Empacado Individual</i>	Vietnam	20 x 1lb	6-65072-00734-2	10-6-65072-00734-9
			10 x 2lb	6-65072-00492-1	10-6-65072-00492-8
			10 x 4lb	6-65072-64098-3	10-6-65072-64098-0
Catfish Fillets <i>Filetes de Bagre</i>	Skinless, Boneless <i>Sin Piel, Sin Espinas</i>	USA, China	15 x 2lb	6-65072-64320-5	10-6-65072-64320-2
Catfish Nuggets <i>Trozos de Bagre</i>	Skin-on, Boneless, IQF <i>Con Piel, Sin Espinas, Congelado Individual</i>	USA	15 x 2lb	6-65072-00436-5	10-6-65072-00436-2

Un amplio rango de posibilidades culinarias

No todos los pescados son iguales. Existen muchas especies y presentaciones disponibles para el consumo, por lo tanto, una variedad de sabores y texturas que marcan la diferencia en el gusto y en los métodos de preparación o cocción recomendados.

La textura va desde delicada a firme y el sabor desde ligero a fuerte; Panamei cuenta con la opción perfecta para cada preferencia.

FISH }

STEAKS & WHOLE RUEDAS Y PESCADO ENTERO

Fish Steaks

Ruedas de Pescado



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Spanish Mackerel Steaks <i>Sierra Rebanada</i>	Skin-on, Bone-in <i>Con Piel, Con Espinas</i>	Indonesia	10 x 2 lb	6-65072-01054-0	10-6-65072-01054-7
Wahoo Steaks <i>Sierra Rebanada</i>	Skin-on, Bone-in <i>Con Piel, Con Espinas</i>	Ecuador, Vietnam, Taiwan	10 x 2lb	6-65072-64041-9	10-6-65072-64041-6
Whiting Steaks <i>Ruedas de Merluza</i>	Skin-on, Bone-in <i>Con Piel, Con Espinas</i>	Ecuador	10 x 2lb	6-65072-64333-5	10-6-65072-64333-2

Delicate Texture / Mild Taste

White fish such as Swai, Tilapia or Grouper are known for their delicate texture and mild taste, these are great for dishes that focus on seasoning or citrus marinades for flavor.

Textura delicada / Sabor ligero

Los pescados blancos como la basa, la tilapia o el mero son conocidos por su textura delicada y sabor leve, estos son ideales para platos que se enfocan en condimentos o adobos cítricos para darle sabor.

Medium Texture & Taste

Mahi Mahi, Tuna and Cod are fish with meat that have more flavor and texture; making them great alternatives for baking with herbs or frying them with a batter.



Whole Fish Pescado Entero



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Whiting Merluza	Headless, Cleaned, IQF Sin Cabeza, Limpio, Congelado Individual	Argentina, Ecuador	15 x 2lb	6-65072-00577-5	10-6-65072-00577-2
Silverside Boquerón (Pejerrey)	Headless, Cleaned, IQF Sin Cabeza, Limpio, Congelado Individual	Peru	20 x 1lb	6-65072-00506-5	10-6-65072-00506-2
Snapper Pargo (Chillo)	Whole, Fully Cleaned, IVP Entero, Limpio, Emp. al vacío	Indonesia	7 x 3lb	6-65072-00305-4	10-6-65072-00305-1

Textura y sabor medio

El dorado, el atún y el bacalao son pescados cuya carne tiene más sabor y textura, lo que los convierte en excelentes alternativas para hornear con hierbas o empanizarlos para freír.

Firm Texture / Strong Taste

King Mackerel, Salmon and Silverside are firm in texture because they contain more fatty acids. Their taste has stronger notes and are great for grilling!

Textura firme / Sabor fuerte

La sierra, el salmón y el pejerrey son pescados de textura firme, debido a que contienen más ácidos grasos. Su sabor tiene notas más fuertes y son excelentes alternativas para cocinar en la parrilla.

SHRIMP }

ALL PRESENTATIONS & SIZES
TODAS LAS PRESENTACIONES Y TAMAÑOS



Garlic Shrimp

Camarones al ajillo

1 lb Raw, Peeled, Tail-on Shrimp
5 garlic cloves, minced
¼ cup olive oil, divided
¼ cup dry white wine
¼ cup parsley, finely chopped
Salt and pepper to taste

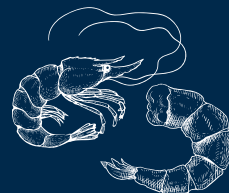
Season shrimp with salt and pepper. Heat 1 part of the olive oil in a deep skillet over medium heat. Add garlic and cook for 1 minute until golden. Add wine and reduce in low heat (about 1 minute). Add shrimp and cook until it turns pink (about 1 min each side); add parsley and the rest of the olive oil. Combine and cook for 1 minute. Serve with bread.

*1 libra de camarones crudos, pelados y con cola
5 dientes de ajo picados
¼ taza de aceite de oliva, dividido
¼ taza de vino blanco seco
¼ de taza de perejil, finamente picado
Sal y pimienta al gusto*

Sazonar los camarones con sal y pimienta. Calentar 1 parte del aceite de oliva en una sartén profunda a fuego medio. Agregar el ajo y cocinar por 1 minuto hasta que esté dorado. Agregar el vino y reducir a fuego lento (aprox. 1 minuto). Agregar los camarones y cocinar hasta que estén rosados (aprox. 1 minuto por cada lado); agregar el perejil y el resto del aceite de oliva. Combinar y cocinar por 1 minuto. Servir con pan.

AN OPTION FOR EVERY PREFERENCE

Una alternativa para cada preferencia





Cooked Shrimp Varieties Variedades de Camarón Cocido



IQF, Cooked, Peeled, Deveined, Tail-On — Cocido, pelado, desvenado, con cola
Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand

SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC	SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK/SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Jumbo	13-15	20 x 12oz	6-65072-64195-9	Medium	41-50	20 x 12oz	6-65072-01132-5
		10 x 1lb	6-65072-01089-2			10 x 1lb	6-65072-00003-9
	5 x 2lb	6-65072-00790-8	5 x 2lb			6-65072-00012-1	
	16-20	20 x 12oz	6-65072-64042-6		51-60	20 x 12oz	6-65072-01144-8
10 x 1lb		6-65072-00484-6	10 x 1lb			6-65072-00004-6	
5 x 2lb		6-65072-00635-2	5 x 2lb			6-65072-00013-8	
Large	21-25	20 x 12oz	6-65072-64183-6	Small	61-70	20 x 12oz	6-65072-01145-5
		10 x 1lb	6-65072-00634-5			10 x 1lb	6-65072-00057-2
		5 x 2lb	6-65072-00010-7			5 x 2lb	6-65072-00037-4
Medium	26-30	20 x 12oz	6-65072-02018-1		71-90	20 x 12oz	6-65072-01146-2
		10 x 1lb	6-65072-00005-3			10 x 1lb	6-65072-00058-9
		5 x 2lb	6-65072-00011-4			5 x 2lb	6-65072-00038-1

Cooked Vs. Raw

Cooked Shrimp are a real timesaver when it comes to salads or serving them with cocktail sauce. It comes ready, do not cook them again!

Raw Shrimp allows you to achieve the flavor and texture of your preference, working really well for soups, skewers or paellas.

Cocinado vs. crudo

Los **camarones cocidos** ahorran tiempo al preparar ensaladas o al servirlos con salsa de cóctel. Vienen listos, ¡no se deben cocinar de nuevo!

Los **camarones crudos** permiten lograr el sabor y la textura de su preferencia, son ideales para sopas, brochetas o paellas.

SHRIMP }

ALL PRESENTATIONS & SIZES
TODAS LAS PRESENTACIONES Y TAMAÑOS

Cooked Shrimp Varieties Variedades de Camarón Cocido



IQF, Cooked, Peeled, Deveined, Tail-Off <i>Cocido, pelado, desvenado, sin cola</i> Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Medium	51-60	10 x 1lb	6-65072-64235-2
		5 x 2lb	6-65072-00575-1
Small	71-90	10 x 1lb	6-65072-64284-0
		5 x 2lb	6-65072-00982-7

IQF, Cooked, EZ-Peel <i>Cocido, Fácil de Pelar</i> Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Large	26-30	8 x 3lb	6-65072-64119-5

IQF, Cooked Shrimp Pieces <i>Trozos de Camarón Cocido</i> Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand		
SIZE TAMAÑO	PACK SIZE / EMPAQUE	UNIT UPC
Large	10 x 1lb	6-65072-64190-4

IQF, Cooked, Peeled, Undeveined, Tail-Off <i>Cocido, pelado, con vena, sin cola</i> Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Salad	90-110	10 x 1lb	6-65072-00071-8
	100-200	10 x 1lb	6-65072-00072-5
	200-300	10 x 1lb	6-65072-00073-2
	250-350	20 x 12 oz	6-65072-01209-4
5 x 2lb		6-65072-64117-1	

Cooked & Peeled Shrimp with Cocktail Sauce Cooked in Shell, Deveined, IQF <i>Camarón Cocido y Pelado con Salsa para Cóctel</i> <i>Cocinado con la Piel, Desvenado, Cogelado Individual</i> Origin: Thailand, Vietnam			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Medium	41-50	10 x 10oz	6-65072-01099-1

AN OPTION FOR EVERY PREFERENCE

Una alternativa para cada preferencia





Raw Shrimp Varieties Variedad de Camarón Crudo



IQF, Raw, EZPeel, Deveined, Tail-On – Crudo, fácil de pelar, desvenado, con cola
Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand

SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC	SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK/SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Jumbo	13-15	20 x 1lb	6-65072-01201-8	Large	31-40	20 x 12oz	6-65072-01042-7
		20 x 12oz	6-65072-01150-9			20 x 1lb	6-65072-00169-2
	20 x 1lb	6-65072-00166-1	10 x 2lb			6-65072-00177-7	
	10 x 2lb	6-65072-00174-6	Medium			41-50	20 x 12oz
	8 x 3lb	6-65072-02001-3		20 x 1lb	6-65072-00170-8		
Large	21-25	20 x 12oz		6-65072-01043-4	10 x 2lb		6-65072-00178-4
		20 x 1lb	6-65072-00167-8	51-60	20 x 12oz	6-65072-64184-3	
		10 x 2lb	6-65072-00175-3			20 x 1lb	6-65072-00171-5
	26-30	20 x 12oz	6-65072-01041-0			10 x 2lb	6-65072-00179-1
		20 x 1lb	6-65072-00168-5				
		10 x 2lb	6-65072-00176-0				

Heads, Shells & Tails

These provide an extra layer of flavor to your cooking and it all comes to the application: **EZ-Peel Shrimp** are ideal for grilling, while **Peeled Tail-On** will work great for sautéing and baking. For stews or rice dishes, **Tail-Off Shrimp** will offer convenience and versatility.

Cabeza, piel y cola

Estos brindan una capa adicional de sabor al cocinar y todo depende de la aplicación: Los camarones **fáciles de pelar** son ideales para asar a la parrilla, mientras que si son **pelados y con cola** funcionarán muy bien para saltear y hornear. Para guisos o platos de arroz, los camarones **pelados sin cola** ofrecerán conveniencia y versatilidad.

SHRIMP }

ALL SIZES AND PRESENTATIONS
TODOS LOS TAMAÑOS Y PRESENTACIONES

Raw Shrimp Varieties Variedad de Camarón Crudo



Block Shrimp, Raw, Headless, Shell-On <i>Camarón Crudo, sin cabeza, con cáscara, en Bloque</i> Origin: Ecuador			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER KG CANT. POR KG	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Jumbo	16-20	12 x 2lb	6-65072-64089-1
		6 x 4 lb	6-65072-64271-0
Large	21-25	12 x 2lb	6-65072-64090-7
		6 x 4 lb	6-65072-64272-7
	26-30	12 x 2lb	6-65072-64091-4
		6 x 4 lb	6-65072-00967-4

Block Shrimp, Raw, Head-On, Shell-On <i>Camarón Crudo, con cabeza, con cáscara, en Bloque</i> Origin: Ecuador			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER KG CANT. POR KG	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Large	20-30	10 x 4 lb	6-65072-64136-2
	30-40	10 x 4 lb	6-65072-64137-9
Medium	40-50	10 x 4 lb	6-65072-64138-6
	50-60	10 x 4 lb	6-65072-64139-3
Small	60-70	10 x 4 lb	6-65072-64140-9

IQF, Raw, Peeled, Deveined, Tail-On <i>Crudo, pelado, desvenado, con cola</i> Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Jumbo	13-15	5 x 2lb	6-65072-00897-4
	16-20	5 x 2lb	6-65072-00508-9
Large	21-25	5 x 2lb	6-65072-00795-3
	26-30	5 x 2lb	6-65072-00796-0
	31-40	5 x 2lb	6-65072-00797-7
Medium	41-50	5 x 2lb	6-65072-00798-4
	51-60	20 x 12oz	6-65072-01211-7

IQF, Raw, Peeled, Deveined, Tail-Off <i>Crudo, pelado, desvenado, sin cola</i> Origin: India, Indonesia, Vietnam, Thailand			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Large	26-30	5 x 2lb	6-65072-00987-2
	31-40	5 x 2lb	6-65072-00988-9
Medium	41-50	5 x 2lb	6-65072-00989-6
	51-60	10 x 1lb	6-65072-64082-2
		5 x 2lb	6-65072-00990-2
Small	61-70	5 x 2lb	6-65072-00991-9
	71-90	5 x 2lb	6-65072-01022-9

ONE-SIZE DOES NOT FIT ALL

El tamaño hace la diferencia

JUMBO	LARGE	MEDIUM	SMALL	SALAD
13-15 • 16-20	21-25 26-30 • 31-40	41-50 • 51-60	61-70 • 71-90	91 or more

Ecuadorian Shrimp / Wild Red Patagonian Shrimp Camarones de Ecuador / Camarón Rojo Salvaje de la Patagonia



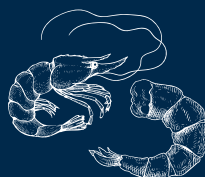
IQF, Raw, EZ-Peel, Deveined, Tail-On <i>Crudo, fácil de pelar, desvenado, con cola</i> Origin: Ecuador			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Jumbo	16-20	20 x 1lb	6-65072-64386-1
		10 x 2lb	6-65072-00174-6
Large	21-25	20 x 1lb	6-65072-64388-5
		10 x 2lb	6-65072-00175-3
Large	26-30	20 x 1lb	6-65072-64390-8
		10 x 2lb	6-65072-64391-5

IQF, Raw, Headless, Shell-On <i>Crudo, sin cabeza, con cáscara</i>			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB / CANT. POR LB	PACK SIZE / EMPAQUE	UNIT UPC
Jumbo	16-20	20 x 1lb	6-65072-64326-7
		10 x 2lb	6-65072-95070-9
Large	21-25	20 x 1lb	6-65072-64327-4
		10 x 2lb	6-65072-64188-1
	26-30	10 x 2lb	6-65072-64325-0

IQF, Cooked, Peeled, Deveined, Tail-On <i>Crudo, pelado, desvenado, con cola</i> Origin: Ecuador			
SIZE TAMAÑO	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC
Large	21-25	20 x 1lb	6-65072-00634-5
Large	26-30	20 x 1lb	6-65072-00005-3
Large	31-40	20 x 1lb	6-65072-00002-2

Understanding Numbers & Sizes

Shrimp sizes are denoted in numbers indicating how many **shrimp per pound or kilo** are in the packaging, depending on the presentation. As the numbers get smaller, the shrimp get bigger.



Los números y los tamaños

Los tamaños del camarón están representados con números que indican la cantidad de **camarones por libra o por kilo** en cada empaque, dependiendo de la presentación. Si el número es menor, el camarón es más grande.

SHELLFISH }

CLEANED AND READY TO PREPARE
LIMPIOS Y LISTOS PARA PREPARAR



Buttery Lobster Pasta

Pasta de langosta con mantequilla

1 lb Cooked Lobster Meat
1 pk pasta noodles, cooked al dente
4 tbsp butter, divided
4 garlic cloves, minced
1/2 cup chicken stock
The juice of 1 lemon
1/4 cup parsley, finely chopped
1 red chili pepper, sliced (optional)
Salt and pepper to taste

In a deep skillet over medium-high heat, melt 2 tbsp butter. Cook garlic for about 1 min or until translucent, add the lobster meat (previously thawed), season with salt and pepper and sauté for about 3 minutes. Remove the lobster from the pan and set aside. Add the chicken stock and 1/2 the juice of the lemon, correct seasoning and reduce. Add noodles, lobster, 2 tbsp butter and the chili pepper; combine, add the remaining lemon and parsley and serve warm.

1 libra de masa de langosta cocida
1 paquete de pasta, cocinada al dente
4 cdas de mantequilla, dividida
4 dientes de ajo, picados
1/2 taza de caldo de pollo
El jugo de 1 limón
1/4 de taza de perejil, finamente picado
1 ají rojo, en rodajas (opcional)
Sal y pimienta al gusto

En una sartén a fuego medio-alto, derretir 2 cdas de mantequilla. Cocinar el ajo por 1 min aprox. o hasta que esté transparente, agregar la langosta (previamente descongelada), sazonar con sal y pimienta y saltear por 3 minutos aprox. Retirar la langosta de la sartén y reservar. Agregar el caldo de pollo y la mitad el jugo del limón, ajustar la sazón y reducir. Agregar los fideos, la langosta, 2 cdas de mantequilla y el ají; combinar, agregar el resto del limón y el perejil y servir caliente.

A SOURCE OF NUTRIENTS... IN A SHELL

Una fuente encapsulada de nutrientes



Scallops, Lobster & Conch Meat

Vieiras, Carne de Langosta y Carrucho



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Conch Meat (Bag) <i>Carne de Carrucho (Bolsa)</i>	Wild Caught, Cleaned <i>Pesca Salvaje, Limpio</i>	Nicaragua, Honduras	10 x 2lb Bag	6-65072-01206-3	10-6-65072-01206-0
			6 x 5lb Box	6-65072-01204-9	10-6-65072-01204-6
Lobster Meat <i>Carne de Langosta</i>	Wild Caught, Head and Body Meat <i>Pesca Salvaje, Carne de Cabeza y Cuerpo</i>	Nicaragua, Honduras, Belize	10 x 1lb	6-65072-64078-5	10-6-65072-64078-2

Scallops — *Vieiras*

PRODUCT OF USA, PHILLIPINES, VIETNAM, CHINA, PERU

COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC	CASE UPC	COUNT PER LB CANT. POR LB	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC	CASE UPC
U10	24 x 1lb	6-65072-64205-5	10-6-65072-64205-2	20-30	24 x 1lb	6-65072-64066-2	10-6-65072-64066-9
	8 x 3lb	6-65072-64247-5	10-6-65072-64247-2		8 x 3lb	6-65072-64248-2	10-6-65072-64248-9
10-20	24 x 1lb	6-65072-64315-1	10-6-65072-64315-8	40-60	24 x 1lb	6-65072-64067-9	10-6-65072-64067-6
	8 x 3lb	6-65072-64313-7	10-6-65072-64313-4		8 x 3lb	6-65072-64249-9	10-6-65072-64249-6
					80-100	24 x 1lb	6-65072-64068-6

Shellfish are low in calories but rich in protein, essential fatty acids and nutrients such as Iron, Zinc, Magnesium, Vitamin A, B3, B6, and B12.

Los mariscos son un alimento bajo en calorías, pero rico en proteína, aminoácidos esenciales y nutrientes tales como hierro, zinc, magnesio, vitamina A, B3, B6 y B12.

SHELLFISH }

CLEANED AND READY TO PREPARE
LIMPIOS Y LISTOS PARA PREPARAR

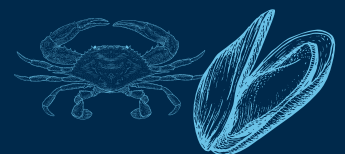
Mussels & Clams Mejillones y Almejas



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
New Zealand Greenshell Mussels Mejillones Verdes	Cooked, Half Shell Cocidos, En la Media Concha	New Zealand	12 x 2lb	6-65072-01021-2	10-6-65072-01021-9
Chilean Black Mussels Mejillones Negros	Cooked, Half Shell Cocidos, En la Media Concha	Chile	10 x 2lb	6-65072-01158-5	10-6-65072-01158-2
	Cooked, Whole, Vacuum Packed Cocidos, Enteros, Empacados al Vacío		10 x 1lb	6-65072-00576-8	10-6-65072-00576-5
Clams Almejas	Cooked, Whole, Vacuum Packed Cocidas, Enteras, Empacadas al Vacío	Vietnam	10 x 1lb	6-65072-00440-2	10-6-65072-00440-9
				6-65072-00441-9	10-6-65072-00441-6

HAPPY AS A CLAM! & READY TO PREPARE

¡Felíz como una almeja! y listo para preparar





Crab & Crawfish Cangrejo y Crawfish



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Jonah Crab Claws <i>Muelas de Cangrejo</i>	Cooked, Scored, 6-9ct/lb <i>Cocido, Precortado</i>	USA, Canada, Russia	10 x 2lb	6-65072-01067-0	10-6-65072-01067-7
Crawfish ~ Louisiana Style Seasoning <i>Cangrejo de Río Sazonado estilo Cajun</i>	Whole, Cooked <i>Entero, Cocido</i>	Spain	10 x 2lb	6-65072-01072-4	10-6-65072-01072-1
Whole Crab <i>Cangrejo Entero (Jaiba)</i>	Cleaned, 3-7ct/lb <i>Limpio</i>	Mexico, Ecuador	16 x 1lb	6-65072-00398-6	10-6-65072-00398-3
Snow Crab Clusters <i>Patas de Cangrejo</i>	Wild Caught, Cooked <i>Pesca Salvaje, Cocido</i>	Canada, Russia, Greeland, Norway	10 x 2lb	6-65072-64354-0	10-6-65072-64354-7



Sourced Responsibly
Pesca y Acuicultura Responsables



All-Natural
Producto Natural



Cleaned & cooked
Limpio y cocido

SALTED FISH }

COD + POLLOCK
BACALAO + ABADEJO



Salted Cod Fritters

Frituritas de Bacalao

1lb of salted cod (or pollock)
½ white onion, chopped
½ cup cilantro, finely chopped
3 eggs
½ cup of flour
1 tbsp baking powder
Pepper and garlic powder, to taste
Vegetable oil (enough for frying)

Desalt the cod following the directions on the package, boil for 5-10 minutes, drain and let cool to shred the fillets. In a deep bowl beat the eggs and add the flour and the baking powder, mix well to avoid lumps, add the rest of the ingredients, including the cod, combine.

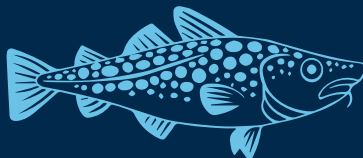
Heat enough oil in a saucepan. Using a spoon, pour small amounts of the mixture in the oil and cook until golden brown on both sides.

1lb de Bacalao salado (o Abadejo)
½ cebolla blanca, picada
½ taza de cilantro, finamente picado
3 huevos
½ taza de harina
1 cda de polvo de hornear
Pimienta y ajo en polvo, al gusto
Aceite vegetal (suficiente para freír)

Desalar el bacalao siguiendo las indicaciones del empaque, hervir por 5-10 minutos, escurrir y dejar enfriar para desmenuzar los filetes. En un recipiente hondo batir los huevos y agregar la harina y el polvo de hornear, mezclar bien para no dejar grumos, agregar el resto de los ingredientes, incluyendo el bacalao, combinar.

Calentar suficiente aceite en una olla y con una cuchara poner a freír pequeñas cantidades de la mezcla. Cocinar hasta dorar por ambos lados.

BA•CA•LAO



White fish (Cod, Pollock) dried and salted with a centuries-old technique used to preserve nutrients.

Pescado blanco (Bacalao, Abadejo) seco y salado con un técnica centenaria utilizada para conservar sus nutrientes.



Salted Cod and Salted Pollock Fillets

Filetes Salados de Abadejo y Bacalao



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Salted Pollock Fillets <i>Filetes de Abadejo Salado</i>	Wild Caught, Boneless, Skinless <i>Pesca Salvaje, Sin Espinas, Sin Piel</i>	China	80 x 7oz	6-65072-00638-3	10-6-65072-00638-0
			48 x 10oz	6-65072-64443-1	10-6-65072-64443-8
			48 x 12oz	6-65072-00639-0	10-6-65072-00639-7
			20 x 14oz	6-65072-00495-2	10-6-65072-00495-6
			20 x 1lb	6-65072-00862-2	10-6-65072-00862-9
			12 x 2lb	6-65072-01078-6	10-6-65072-01078-3
Salted Cod Fillets <i>Filetes de Bacalao Salado</i>	All-Natural, Salted, Boneless, Skinless <i>Natural, Salado, Sin Piel, Sin Espinas</i>	China	20 x 1lb	6-65072-64267-3	10-6-65072-64267-0
			12 x 2lb	6-65072-64268-0	10-6-65072-64268-7

Before cooking your favorite salted fish recipe, you must desalt the fillets by soaking them in water for 6-8 hours, changing water at least three times during that period. For lower salt content, change water more often.



Antes de preparar su receta preferida, es importante desalar el pescado colocando los filetes en agua durante 6-8 horas, cambiando el agua por lo menos tres veces durante este tiempo. Para menor contenido de sal, cambiar el agua más veces.

SEAFOOD } MIXES & MEDLEYS

MARISCADAS



Seafood Soup

Sopa de Mariscos

1 lb Seafood Medley
1 lb Raw, Peeled, Tail-On Shrimp
1 small onion, chopped
2 garlic cloves, minced
3 tbsp olive oil
1/2 cup flour
4 cups seafood or vegetable stock
1 cup heavy cream
1 large can whole tomatoes
2 tbsp tomato paste
1/2 cup chopped fresh parsley
Salt and Pepper to taste

In a large pot, sauté onion and garlic in 2 Tbsp oil over medium heat. Add flour, stir and cook for 2 minutes. Add the broth and bring to a boil, continue cooking and stirring until thickened. Incorporate the tomatoes, tomato paste, parsley and season with salt and pepper. Reduce heat and simmer, uncovered, for about 8 minutes. Add the cream and keep warm. Sauté the seafood medley and shrimp in a pan with 1 Tbsp oil, for about 5 minutes or until shrimp turn pink. Add to the soup and serve warm, garnished with fresh parsley.

1 libra de mariscada
1 libra de camarones crudos, pelados y con cola
1 cebolla pequeña picada
2 dientes de ajo picados
3 cdas de aceite de oliva
1/2 taza de harina
4 tazas de caldo de mariscos o vegetales
1 taza de crema espesa
1 lata grande de tomates enteros
2 cucharadas de pasta de tomate
1/2 taza de perejil fresco picado
Sal y pimienta al gusto

En una olla grande, saltear la cebolla y el ajo en 2 cdas de aceite a fuego medio. Agregar la harina, revolver y cocinar por 2 min. Agregar el caldo y continuar cocinando y revolviendo hasta que espese. Incorporar los tomates, la pasta de tomate, el perejil y sazonar con sal y pimienta. Reducir el fuego y cocinar a fuego bajo, sin tapar, durante unos 8 min. Agregar la crema y mantener caliente. Saltear los mariscos y los camarones en una sartén con 1 cda de aceite, durante unos 5 minutos o hasta que los camarones se pongan rosados. Agregar a la sopa y servir caliente con perejil fresco.

SEAFOOD LANGUAGE AROUND THE WORLD

El idioma de los mariscos alrededor del mundo





Seafood Combinations Combinaciones de Mariscos



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Seafood Medley <i>Mariscada</i>	Mussels, Clams, Squid, Shrimp <i>Mejillones, Almejas, Calamar, Camarón</i>	Portugal	24 x 1lb	6-65072-64196-6	10-6-65072-64196-3
			8 x 3lb	6-65072-64260-4	10-6-65072-64260-1
Seafood Mix <i>Mariscada</i>	Squid, Mussels, Shrimp <i>Calamar, Mejillones, Camarón</i>	Peru	20 x 1lb	6-65072-64318-2	10-6-65072-00641-0
Seafood Mix <i>Mariscada</i>	Squid, Mussels, Shrimp, Surimi, Octopus <i>Calamar, Mejillones, Camarón, Surimi, Pulpo</i>	China	24 x 1lb	6-65072-00643-7	10-6-65072-00643-4
Seafood Mix <i>Mariscada</i>	Squid, Mussels, Surimi, Octopus <i>Calamar, Mejillones, Surimi, Pulpo</i>	China	24 x 1lb	6-65072-02003-7	10-6-65072-02003-4

English to Spanish translation is not always the same, and with food terms is even more diverse depending on the region.

Traducir del inglés al español no siempre es universal, y cuando se trata de alimentos es aún más diverso dependiendo de la región.

SNAPPER
Chillo
Pargo
Huachinango

CONCH
Cobo
Concha
Carrucho

SILVERSIDE
Pejerrey
Boquerones

MUSSELS
Mejillones
Choritos
Choros

SEAFOOD } SQUID & OCTOPUS CALAMARES Y PULPO

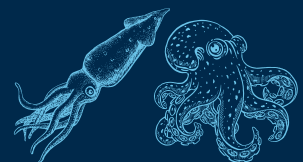
Octopus Pulpo



PRODUCT PRODUCTO		DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER	
Octopus <i>Pulpo</i>		Cooked, Tentacle Chunks, IQF <i>Cocido, Trozos de Tentáculos</i>	Indonesia	20 x 1lb	6-65072-00717-5	10-6-65072-00717-2	
Baby Octopus <i>Pulpo</i>	16-25 pc/kg	Whole, Cleaned <i>Entero, Limpio</i>	India, Vietnam	12 x 2lb	6-65072-00898-1	10-6-65072-00898-8	
	26-40 pc/kg				6-65072-00899-8	10-6-65072-00899-5	
Octopus Tentacles <i>Tentáculos de Pulpo</i>		Cooked, Skin Packed <i>Cocido, Empacado en Bandeja</i>	Spain	2-3 pc / tray	15 x 12oz	6-65072-64330-4	10-6-65072-64330-1
				3-4 pc / tray	20 x 1lb	6-65072-64329-8	10-6-65072-64329-5

WE LOVE CEPHALOPODS, HANDS DOWN!

Los mejores Cefalópodos ¡en sus manos!



Squid Calamares



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Squid Rings <i>Anillas de Calamar</i>	Raw, IQF <i>Crudo, Congelado Individual</i>	China, USA, Argentina	12 x 1lb	6-65072-00478-5	10-6-65072-00478-2
Cooked Squid <i>Calamar Cocido</i>	Cooked, Tentacle Chunks, IQF <i>Cocido, Trozos de Tentáculos Congelado Individual</i>	Peru	20 x 1lb	6-65072-00714-4	20-6-65072-00714-8
			10 x 2lb	6-65072-00715-1	10-6-65072-00715-8
			4 x 5lb	6-65072-64097-6	10-6-65072-64097-3
Calamari Tubes <i>Tubos de Calamar</i>	Loligo Squid, Raw, Cleaned, IQF <i>Calamar Loligo, Crudo, Limpio, Congelado Individual</i>	China	4 x 2.5lb	6-65072-00647-5	10-6-65072-00647-2
				6-65072-00648-2	10-6-65072-00648-9
Calamari Tubes & Tentacles <i>Tubos y Tentáculos de Calamar</i>			4 x 2.5lb	6-65072-00649-9	10-6-65072-00649-6
				6-65072-00650-5	10-6-65072-00650-2

A SPELLING-BEE FAVORITE

From the Greek kephalē (head) and podós (foot); Cephalopod's name refers to the way its head connects to its many arms.

NO ES TAN FÁCIL DE DELETREAR

Del griego kephalē (cabeza) y podós (pie); El nombre del cefalópodo se refiere a la forma en que su cabeza se conecta a sus numerosos brazos.

SEAFOOD } SMOKED SALMON SALMÓN AHUMADO



Smoked Salmon Toast

Tostadas de Salmón Ahumado

8 oz Smoked Salmon
1/2 cup Cream Cheese, whipped
1 Pk Flat Bread or Whole Grain Toasts
1 tsp Chives, finely chopped
1 tsp Dill, finely chopped
1/2 small Red Onion, sliced thin
1 cup Arugula or Micro greens
Salt & Pepper to taste
Lime or lemon wedges

In a medium bowl, combine the cream cheese, chives, dill and season with salt and pepper. Refrigerate for a couple of hours.

Spread the mix over the toasts, add 1 or 2 slices of Smoked Salmon to each, top with onion, arugula, a squeeze of lemon juice and more salt and pepper if needed.

8 oz de salmón ahumado
1/2 taza de queso crema batido
1 paquete de tostadas integrales
1 cda de cebollino, finamente picado
1 cda de eneldo, finamente picado
1/2 cebolla morada pequeña, en rodajas finas
1 taza de rúcula
Sal y pimienta al gusto
Rodajas de limón

En un tazón mediano, combinar el queso crema, el cebollino y el eneldo, sazonar con sal y pimienta. Refrigerar durante un par de horas.

Esparcir queso crema sobre las tostadas, agregar 1 o 2 rebanadas de salmón ahumado a cada tostada, agregar cebolla, rúcula, un chorrito de jugo de limón y ajustar sal y pimienta si es necesario.

A LOX OF LOVE
Ahumado al estilo escocés



Smoked Salmon Salmón Ahumado



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Smoked Salmon <i>Salmón Ahumado</i>	Boneless, Skinless, Pre-Sliced <i>Sin Espinas, Sin Piel, Pre-Rebanado</i>	USA	24 x 4oz	6-65072-01064-9	10-6-65072-01064-8
			20 x 8oz	6-65072-01065-6	10-6-65072-01065-3
Smoked Salmon Fillet 2-4 lb <i>Filete de Salmón Ahumado</i>	Boneless, Skin-on, Pre-Sliced <i>Sin Espinas, Sin Piel, Pre-Rebanado</i>		15 x 3lb	6-65072-01076-2	10-6-65072-01076-9

Quality comes with care and attention to detail

Smoked with Traditional Scottish Style, using fresh sustainably sourced Salmon and natural Oakwood, a flavorful experience for your tastebuds.

La calidad se consigue con cuidado y atención al detalle

Ahumado al estilo tradicional escocés, utilizando salmón fresco de origen sostenible y madera de roble natural, una experiencia para su paladar.

SEAFOOD } SURIMI & OTHER PRODUCTS

SURIMI Y OTROS PRODUCTOS

Surimi Imitation Crab Meat & Canned Tuna Imitación de Carne de Cangrejo y Atún enlatado



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Surimi Flakes	Imitation Crab Meat <i>Imitación Carne de Cangrejo</i>	China	30 x 1lb	6-65072-00053-4	10-6-65072-00053-1
			12 x 2.5lb	6-65072-00054-1	10-6-65072-00054-8
Surimi Sticks	30 x 1lb		6-65072-00051-0	10-6-65072-00051-7	
	12 x 2.5lb		6-65072-00052-7	10-6-65072-00052-4	
Light Tuna Chunks in Water <i>Atún en Agua</i>	Wild Caught, Easy Open Can <i>Pesca Salvaje, Lata fácil de abrir</i>	China, Ecuador	48 x 5oz	6-65072-64328-1	10-6-65072-64328-8

DOLPHIN-SAFE
Fisheries.NOAA.gov



NOAA Fisheries' Tuna Tracking and Verification Program is the only program recognized by the U.S. Government that legally satisfies all applicable federal regulations regarding dolphin-safe certification.

El Programa de Verificación y Seguimiento de Atún de NOAA Fisheries es el único programa reconocido por el gobierno de los EE. UU. Que cumple legalmente con todas las regulaciones federales aplicables con respecto a la certificación Dolphin Safe.



Breaded Products Productos Empanados



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	MASTER CASE UPC UPC CAJA MÁSTER
Breaded Butterfly Shrimp <i>Camarones Empanados</i>	Crispy Breaded, Clean Tail <i>Empanado Crocante, Cola Limpia</i>	Vietnam, China	24 x 10oz	6-65072-00994-0	10-6-65072-00994-7
			4 x 3lb	6-65072-00865-3	10-6-65072-00865-0
Breaded Coconut Shrimp <i>Camarones Empanados con Coco</i>	Crispy Breaded, Clean Tail <i>Empanado Crocante, Cola Limpia</i>	Vietnam, China	24 x 9oz	6-65072-01016-8	10-6-65072-01016-5
			4 x 3lb	6-65072-00873-8	10-6-65072-00873-5
Breaded Calamari <i>Anillas de Calamar Empanadas</i>	Sea Salt & Pepper Breeding <i>Empanado con Sal y Pimienta</i>	China	12 x 1lb	6-65072-01066-3	10-6-65072-01066-0
Fish Fillets <i>Filetes de Pescado Empanizados</i>	Wild Caught, Precooked <i>Pesca Salvaje, Precocido</i>	Argentina	10 x 2lb	6-65072-01073-1	10-6-65072-01073-8
Fish Patties <i>Hamburguesas de Pescado Empanizadas</i>	Wild Caught, Precooked <i>Pesca Salvaje, Precocido</i>	Argentina	10 x 2lb	6-65072-01074-8	10-6-65072-01074-5
Fish Sticks <i>Palitos de Pescado Empanizados</i>	Wild Caught, Precooked <i>Pesca Salvaje, Precocido</i>	Argentina	10 x 2lb	6-65072-01075-5	10-6-65072-01075-2
Cod Fritters <i>Buñuelos de Bacalao</i>	Handmade, Boneless, Precooked <i>Hecho a mano, Sin espinas, Precocido</i>	Portugal	10 x 0.70lb	6-65072-64418-9	10-6-65072-64418-6

COOK THEM, PAIR THEM, DIP THEM

Salsas para acompañar

Honey Mustard
Dijon Mustard
Honey
Mayonnaise
Lemon Juice
Salt
Pepper

Chipotle Aioli
Chipotle Peppers
(in Adobo Sauce)
Mayonnaise or
Sour Cream
Olive Oil
Lemon Juice

Spicy Red
Ketchup
Mayonnaise
Sugar
Melted Butter
Paprika & Garlic Powder
Sriracha or Hot Sauce

Marinara
Tomato Sauce
Olive Oil
Garlic Cloves or Powder
Basil Leaves
Crushed Red Pepper
(optional)

FRESH }

SKIN PACKED PRODUCTS
PRODUCTO FRESCO EN BANDEJA



Honey Glazed Salmon

Salmón glaseado con miel

2 Salmon portions
½ tsp smoked Paprika
½ tsp Garlic Powder
4 Garlic Cloves, minced
Salt and pepper (to taste)
2 Tbsp Unsalted Butter
2 Tbsp Soy Sauce
1 Tbsp Sriracha
½ cup honey

Season the salmon with garlic powder, paprika, salt and pepper; set aside and pre-heat the broiler.

In a large cast iron or oven-safe pan, melt the butter over medium heat and add the minced garlic, sriracha, soy sauce and honey; cook for about 1 minutes stirring constantly.

Add the Salmon and cook for 3 minutes each side, use a spoon to coat the salmon with the sauce from the pan. Transfer to the broiler and continue cooking for a couple more minutes, until the sauce is completely caramelized. Serve warm, top with chopped parsley and fresh squeezed lemon.

2 porciones de salmón
½ cda de pimentón ahumado
½ cda de ajo en polvo
4 dientes de ajo, picados
Sal y pimienta (al gusto)
2 Cda de mantequilla sin sal
2 Cda de salsa de soja
1 Cda de Sriracha
½ taza de miel

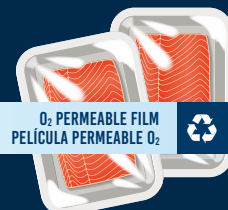
Sazonar el salmón con ajo en polvo, pimentón, sal y pimienta; reservar y precalentar el horno asador.

En una sartén grande de hierro o apta para horno, derretir la mantequilla a fuego medio y agregar el ajo picado, la sriracha, la salsa de soja y la miel; cocinar durante aprox. 1 minuto revolviendo constantemente.

Agregar el Salmón y cocinar por 3 minutos cada lado, con una cuchara, bañar el salmón con la salsa de la sartén. Transferir al asador y continuar cocinando durante un par de minutos más, hasta que la salsa esté completamente caramelizada. Servir caliente, con perejil picado y limón recién exprimido.

SKIN-PACKED FOR FRESHNESS

Empacados para mantener la frescura



O₂ PERMEABLE FILM
PELÍCULA PERMEABLE O₂



RECYCLABLE TRAY
BANDEJA RECICLABLE



Skin Packed - Refrigerated, Never Frozen

Empacados en bandeja - Refrigerados, nunca congelados



PRODUCT <i>PRODUCTO</i>	DESCRIPTION <i>DESCRIPCIÓN</i>	ORIGIN <i>ORIGEN</i>	PACK SIZE <i>EMPAQUE</i>	UNIT UPC <i>UPC UNIDAD</i>	MASTER CASE UPC <i>UPC CAJA MÁSTER</i>
Salmon Portions <i>Porciones de Salmón</i>	Atlantic, Boneless, Skin-On, BAP Certified <i>Atlántico, Sin Espinas, Con Piel, Certificado BAP</i>	Chile		Catch Weight Product <i>Producto con Peso Variable</i>	
Salmon Fillet <i>Porciones de Salmón</i>					
Tilapia Fillets <i>Filetes de Tilapia</i>	All-Natural, Skinless, BAP Certified <i>Natural, Sin Espinas, Sin Piel, Certificado BAP</i>	Colombia			
Rainbow Trout <i>Trucha Arcoíris</i>	All-Natural, Skin-on, BAP Certified <i>Natural, Con Piel, Certificado BAP</i>	Colombia			

Catch your customer's attention with a product that looks good, and tastes amazing!

Our fresh line of seafood products come packaged in Thermoformed Skin Packs, a technology proven to preserve quality and to extend the seafood's shelf life.

Capture la atención de sus clientes con un producto que se vea bien y tenga un sabor increíble

Nuestra línea fresca de productos del mar viene empaquetada en bandejas con lámina termoformada, una tecnología comprobada para preservar la calidad y extender la vida útil de los mariscos.

DISPLAY READY }

CLUB STORE PACKS
EMPAQUES PARA TIENDA CLUB



PRODUCT PRODUCTO	DESCRIPTION DESCRIPCIÓN	ORIGIN ORIGEN	PACK SIZE EMPAQUE	UNIT UPC UPC UNIDAD	
Tilapia Fillets <i>Filetes de Tilapia</i>	Boneless, Skinless, BAP <i>Sin Espinas, Sin Piel, Certificado BAP</i>	China	10 lb	IQF 2-5 OZ	6-65072-64193-5
				IQF 2-3 OZ	6-65072-64021-1
				IQF 3-5 OZ	6-65072-64022-8
				IQF 5-7 OZ	6-65072-64023-5
				IVP 2-3 OZ	6-65072-64052-5
				IVP 3-5 OZ	6-65072-64024-2
				IVP 5-7 OZ	6-65072-64025-9
				IVP 7-9 OZ	6-65072-64026-6
Swai Fillets <i>Filetes de Basa</i>	Boneless, Skinless, BAP <i>Sin Espinas, Sin Piel, Certificado BAP</i>	Vietnam	10 lb	IQF 3-5 OZ	6-65072-64016-7
				IQF 5-7 OZ	6-65072-64017-4
				IQF 7-9 OZ	6-65072-64018-1
Snapper <i>Chillo (Pargo)</i>	Whole, Fully Cleaned, Wild Caught <i>Entero, Limpio, Pesca Salvaje</i>	Indonesia	10 lb	IWP 1-2 LB	6-65072-64292-5
				IWP 0.5-1 LB	6-65072-64291-8

FOODSERVICE OR RETAIL? HOW ABOUT BOTH!

¿Para restaurante o para tienda? ¡Qué tal ambos!





Seafood Medley
 Mariscada
 12 x 3 lb

Shrimp, Cooked & Raw
 Camarón (Cocido y Crudo)
 10 x 2 lb



Cooked Shrimp
 Camarón Cocido
 10 x 2 lb



Cooked Octopus Tentacles
 Tentáculos de Pulpo Cocidos
 15 x 12 oz / 20 x 1 lb

Eye Appealing & Retail Ready

Our packaging experts are constantly innovating and providing solutions to deliver products that engage consumers and go directly from our warehouse to your shelves.

Impecable diseño y listo para exhibir

Nuestros expertos en empaques están constantemente innovando y ofreciendo soluciones para entregar productos al gusto del consumidor y que vayan directo de nuestras bodegas a las neveras de su tienda.





QUALITY TO YOUR TABLE

CALIDAD A SU MESA

Science-based management approaches to ensuring sustainable practices.

Enfoques de gestión basados en la ciencia para garantizar prácticas sostenibles.

There are many programs in place both in the U.S. and Globally, designed to ensure food safety. We are very proud of all the steps we take to ensure we bring you the highest quality and safest food available.

Existen muchos programas en los Estados Unidos y a nivel mundial diseñados para garantizar la seguridad alimentaria. Estamos muy orgullosos de todos los pasos que tomamos para asegurar la inocuidad y la calidad de los productos que ofrecemos.



On site quality programs and inspections
Programas de calidad e inspecciones a las plantas



The highest standards and global certifications in the food industry
Las certificaciones globales más rigurosas de la industria alimentaria



State-of-the-art facilities with temperature-controlled inventories
Instalaciones de última generación con temperatura controlada



Sourcing from pre-approved suppliers aligned with our environmental and ethical standards
Adquirimos de proveedores pre-aprobados y alineados con nuestros estándares ambientales y éticos

Strong commitment to quality and **responsible fishing & aquaculture**

*Compromiso con la calidad y con la **pesca y acuicultura responsables***

QUALITY } CALIDAD

FOOD SAFETY STANDARDS

ESTÁNDARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

At Panamei Seafood we are committed to providing Safe Quality Seafood to our customers, by maintaining food safety and quality assurance programs. This is secured with a dedicated, trained, Food Safety Quality team, committed to assuring all regulations and customer requirements are met.

- HACCP based Food Safety Controls
- In-bound and out-bound product inspection
- Yearly third-party audit for safe food handling based on stringent international guidelines as recognized by GFSI (Global Food Safety Initiative)
- SQF Certified Distribution Centers
- On-site inspections by USDA and USDC
- Robust Traceability Program
- All imported products and domestic shipments are required to have calibrated electronic Time-Temperature monitoring devices

Supplier Inspections

Our QA & Procurement Personnel performs on-site inspections and food safety audits to our domestic and overseas suppliers. We inspect facilities worldwide and assist these suppliers in bringing their operations into compliance with HACCP and other recognized food safety and quality management programs to include compliance with all U.S. Federal and state requirements such as the Food Safety Modernization Act.

En Panamei estamos comprometidos a brindar calidad a nuestros clientes, mediante el mantenimiento de programas de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria. Contamos con personal capacitado y comprometido a garantizar que se cumplan todas las regulaciones y los requisitos.

- Controles de seguridad alimentaria basados en HACCP
- Inspección de productos al momento de su llegada y salida
- Auditoría anual de terceros para la manipulación segura de alimentos basada en estrictas directrices internacionales reconocidas por GFSI (Global Food Safety Initiative)
- Centros de distribución certificados por SQF
- Inspecciones locales de USDA y USDC
- Programa de trazabilidad
- Todos los productos importados y envíos nacionales deben tener dispositivos electrónicos calibrados de monitoreo de tiempo y temperatura durante el transporte.

Inspecciones de proveedores

Nuestro personal de control de calidad y compras realiza inspecciones y auditorías constantes a nuestros proveedores nacionales y en el extranjero. Inspeccionamos instalaciones en todo el mundo y ayudamos a estos proveedores a que sus operaciones cumplan con HACCP y otros programas reconocidos para el cumplimiento de todos los requisitos federales y estatales de los EE. UU.



SUSTAINABLE PRACTICES

PRÁCTICAS SOSTENIBLES

We acknowledge the growing need for a diversified procurement program, which screens products for sustainability. This is the reason why we have established a purchasing policy geared towards sourcing seafood from responsible fisheries and aquaculture operations.

Reconocemos la creciente necesidad de un programa de adquisiciones diversificado, que evalúe la sostenibilidad de los productos. Esta es la razón por la que hemos establecido una política de compras orientada a obtener productos de operaciones de pesca y acuicultura responsables.



Recyclable Packaging Goals Objetivos de empaques reciclables

We recognize the responsibility that large corporations have to play a role in the global efforts to fight climate change and decrease plastic and other non-recyclable packaging consumption. It is the goal of Panamei to strive to achieve 100% recyclable packaging over the next few years.

Reconocemos la responsabilidad que tienen las grandes corporaciones de contribuir a los esfuerzos globales para combatir el cambio climático y disminuir el consumo de plástico y otros envases no reciclables. El objetivo de Panamei en los próximos años, es utilizar empaques 100% reciclables para todos sus productos.

Industry Accreditations and Recognitions

Acreditaciones y reconocimientos de la industria

- Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Best Aquaculture Practices (BAP)
- Marine Stewardship Council (MSC)
- World Wildlife Fund (WWF)
- Sustainable Fish Partnership (SFP)
- Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Science-based management approach to quality

Enfoque de gestión de la calidad basado en la ciencia

MARKETING } MERCADEO

NOT A PRODUCT, A PROGRAM

NO ES UN PRODUCTO, ES UN PROGRAMA

Our In-House Marketing Department and Merchandising Team have a passion for the brand and the business, supporting our customers with valuable, targeted programs to drive sales.

Nuestro departamento de marketing y nuestro equipo de comercialización sienten pasión por la marca y el negocio, brindando apoyo a nuestros clientes con programas valiosos y específicos para impulsar las ventas.

Digital Marketing

Mercadeo digital

POS Materials

Materiales para puntos de venta

Merchandising Support

Apoyo de mercadeo

Planogram Consulting

Asesoría de planogramas

Branded Freezers

Congeladores con la marca





Marketing and merchandising efforts to help you shine
Esfuerzos de mercadeo que lo ayudarán a brillar



Make a **big splash** in your frozen aisle

Una ola gigante de imagen para su tienda





BEHIND THE BRAND

DETRÁS DE LA MARCA

Consumers needs and shopping trends are constantly changing and demanding more value from food brands. Our creative team extends their expertise to all available media platforms; to create marketing campaigns that engage and connect with our audience and ultimately drive sales.

Las necesidades de los consumidores y las tendencias de compra cambian constantemente y exigen más valor de las marcas. Nuestro equipo creativo extiende su experiencia a todas las plataformas de medios disponibles; para crear campañas de marketing que atraigan y conecten con nuestra audiencia.

Prepare. Eat. Share.

Preparar. Comer. Compartir.



Collaborations with Food Experts
Colaboración con expertos culinarios



Video and Photo Production
Producción de Video y Fotografía



Connecting with Consumers
Conectando con el consumidor



Social Media Campaigns
Campañas de redes sociales

A brand with passion and experience

Una marca con pasión y experiencia



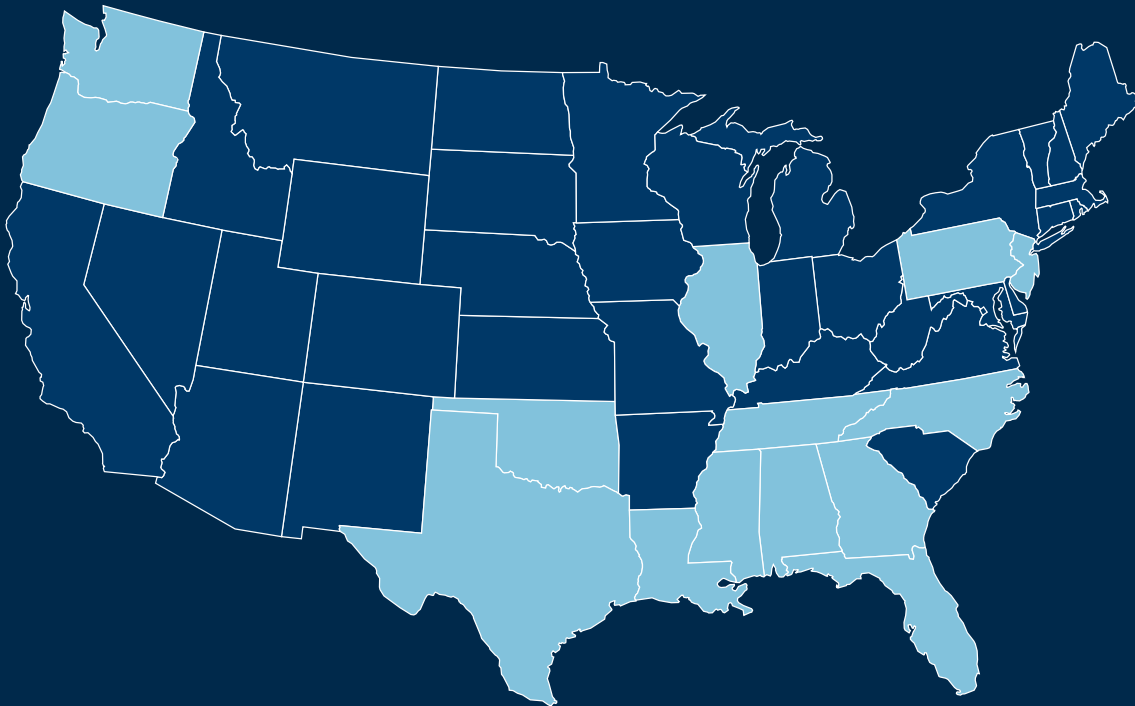
EXPORT MARKETS

MERCADOS DE EXPORTACIÓN

- Mexico
- Guatemala
- Honduras
- Panama
- Costa Rica
- Nicaragua
- Aruba
- Bahamas
- Barbados
- Belize
- Cayman Islands
- Curaçao
- Dominican Republic
- Guyana
- Jamaica
- Antigua and Barbuda
- Dominica
- Grenada
- Saint Kitts and Nevis
- Saint Lucia
- Saint Vincent and the Grenadines
- Sint Maarten
- Suriname
- Trinidad and Tobago
- Turks and Caicos
- Colombia
- Venezuela
- Ecuador
- Peru
- Chile
- Uruguay
- Brazil
- France

US DISTRIBUTION CENTERS

CENTROS DE DISTRIBUCIÓN EE.UU.



FLORIDA

- Miami
- Coral Gables
- Orlando
- Port Everglades
- Lakeland
- Winter Haven

GEORGIA

- Atlanta

N. CAROLINA

- Greensboro

ALABAMA

- Birmingham

MISSISSIPPI

- Hattiesburg
- Grenada

LOUISIANA

- Hammond

TEXAS

- Dallas
- Houston
- San Antonio

OKLAHOMA

- Oklahoma City

TENNESSEE

- Jackson
- Nashville

NEW JERSEY

- Logan

PENNSYLVANIA

- King of Prussia

OREGON

- Clackamas

WASHINGTON

- Tacoma

PUERTO RICO

- San Juan



Scan to download the digital version of this brochure.
Escanee para descargar la versión digital de este catálogo.



CONNECT WITH US
CONECTE CON NOSOTROS



www.panamei.com
1-855-PANAMEI (726-2634)

2024 V2